

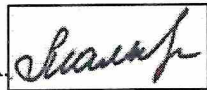
Меню буфетной продукции на 14 ФЕВРАЛЯ 24 г


Согласовано
Директор школы № 127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,75	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое с индейкой	70,02	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Биточки " Школьные "	52,77	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<i>Гарниры</i>							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,59	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по производству 

* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.